GLJIVARSKI

vikend

POSEBNO IZDANJE



PROLJEĆE/LJETO CIJENA 40 D

Izbor gljiva bez opasnih dvojnika ● Isključena svaka mogućnost zabune ● Sve iz prve klase — nijedna drugorazredna ● Dvostruka garancija: ključ od četiri točke za svaku gljivu ● Sedamnaest odličnih gljiva u korpi i — loncu!

Ivan Focht

GLJIVE BEZ OTROVNIH DVOJNIKA

IZBOR SAMO ONIH GLJIVA KOJE NEMAJU OPASNE DVOJNIKE

Ljudi bi za jelo skupljali daleko više vrsta gljiva kad ne bi postojali oni prokleti »dvojnici«. I treba biti oprezan, jer zaista nisu rijetki slučajevi kad su gljive kao jaje jajetu nalik, a među njima jedna jestiva, druga otrovna. Bura opasnosti lako se nadvije nad smrtno biće.
S druge strane, i u carstvu gljiva ima mirnih, sigurnih luka, u koje pristaje samo uvijek isti brodić, te se ne možemo ukrcati za neželjeno odredište. **To nam je dalo ideju, da sačinimo izbor samo među onim ukusnim vrstama, koje se nikako ne mogu pobrkati ni sa jednom otrovnom.** Ako se skupljač i zabuni, kod ovih mu se možda može dogoditi jedino da umjesto jedne jestive gljive pojede drugu jestivu ili manje ukusnu — no i to bi bio gotovo nevjerojatan slučaj. Samo ako se pridržava glavnih karakteristika istaknutih na početku opisa svake vrste ponaosob, garantiramo mu da se neće otrovati.

KLJUČ U ČETIRI GLAVNE TOČKE

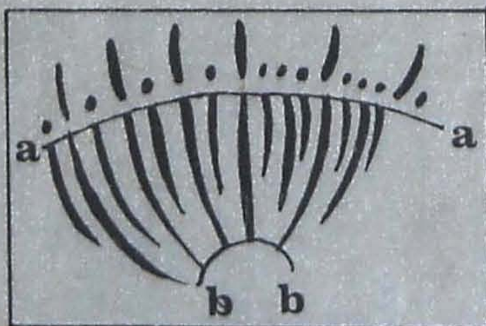
Temeljna zamisao ove publikacije nije jedino u izboru gljiva koji se ograniničava na tz. neproblematične vrste, nego i, kako bi se pružilo dvostruko osiguranje, u ocrtavanju svake pojedine vrste u samo četiri poteza. To su one glavne osobenosti do krajnosti sažete u četiri točke, kojih je integralni tekst masnim slovima štampan u zaglavlju, prije nego se pređe na potanji opis gljive.

Jedino ako čitalac utvrdi, da se sve četiri karakteristike mogu istodobno zapaziti na jednom te istom primjerku, tada mu možemo pružiti garanciju, da se ne izlaže nikakvoj opasnosti. Jer, te četiri točke ne služe jedino potcrtavanju ključnih osobina dotične vrste, nego one su i izlučne, smišljene tako da gljivu izdvajaju od svih ostalih. Za svaku su gljivu u tom pogledu neke crte odlučne, te se **ne smije zanemariti nijedna.**

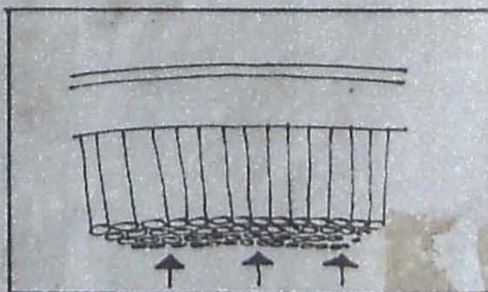
SVAKI MJESEC JEDNA VRSTA

Ne smije se previše ili prenaglo upoznavati nove vrste. Zato smo za svaki mjesec izabrali samo po jednu vrstu koja u taj mjesec ima »špicu sezone«, tako da ljubitelj gljiva uvijek nešto može naći, a da pri tome ne mora učiti previše odjednom.

Ipak, onima kojima je to premalo, darujemo još i dodatak od pet vrsta za nastupajuću sezonu proljeće-ljeto.



Crtež 1
Listići (lamele) različitih dužina, gledano odozdo.
a) rub klobuka
b) stručak



Crtež 2
Cjevčice (tube) kod jedne vrganjevke. Njihovi donji otvori u vidu rupica zovu se »porama« (pokazuju ih strelice). Iznad cjevčica je meso klobuka a na vrhu kožica. Okomiti presjek jednog dijela klobuka.

OBJAŠNJENJA U VEZI S NAVODIMA U KLJUČU I OPISU

Ime gljive. Na vrhu, naslovno, stoji najčešći narodni naziv. Ispod njega je znanstveni. Ostali narodni nazivi, koji nisu sumnjivi i ne dovode u zabunu, nalaze se ispod teksta.

Klobuk. To je gornji, natkriljeni, širi dio gljive, većinom u obliku jastuka ili kišobrana, ponekad izvrnutog i nagore. Srednji njegov dio zove se **tjeme,** završetak **rub.** S gornje strane obično ima **kožicu,** s donje strane **plodnicu (himenij).** Njegova veličina mjeri se u ravnoj liniji od ruba do ruba, ne opisujući mu obline i neravnine, a izražena je u centimetrima: prva brojka govori o njegovoj najmanjoj veličini, a druga, ona iza povlake, o najvećoj. Ako je brojka u zagradi, time je rečeno da u iznimnim slučajevima može doseći i navedenu veličinu. Veličina se odnosi na odrasle primjerke, a ne na tek iznikle. – Plodnica je rasplodni dio gljive; u njoj sazrijevaju spore i zrele ispadaju u vidu **otrusine,** praha različitih boja (ove boje su veoma značajne). Plodnica može biti građena različito: u obliku listića, cjevčica, slabih nabora ili žilica, jamica itd. Otrusina se nakupi na bijelom papiru već za nekoliko sati.

Listići. Ako gljiva ima listiće, oni su s donje strane klobuka poredani zrakasto i uglavnom vodoravno. Njihov donji brid je oštar i zove se **oštricom.** Njihova dužina teče od stručka do ruba klobuka, širina od dna klobuka do oštrice. U odnosu na stručak oni mogu ravno, silazno ili uzlazno prilaziti uz njega; ponekad su uz stručak kraći, pa oko njega tvore jarak. (Vidi crtež br. 1).

Cjevčice. Ako gljiva ima cjevčice, one su podno klobuka okomito i stisnuto poredane, tako da njihovi donji otvori, rupice koje se zovu **pore,** daju dojam spužve. (V. crtež br. 2).

Stručak je donji, izduljeni, uži dio gljive, koji na sebi uzdiže i nosi klobuk. On na sebi može nositi **prsten,** kao nekakav okovratnik u gornjoj polovici; može imati **mrežicu,** koja se sastoji od šara drugih boja ili nijansi nego što je **osnova;** može na dnu imati ovojnicu u obliku čizmice, i te slučajeve valja izbjegavati (vidi »Savjete početniku«); konačno, stručak ne mora na sebi imati ništa, te ga u tom slučaju zovemo **golim.** Površinu klobuka nazivamo **korom,** a meso unutar kore **sredinom** (ova je često mekša od kore, kao srž ili srčika). Kod navoda veličine stručka, prva brojka se odnosi na visinu, druga, ona iza kose crtice, na širinu, tj. debljinu.

Meso je sveukupna masa i klobuka i stručka ispod površine.

Miris je veoma značajan kod određivanja vrsta. Ako je preslab treba razrezati meso. Najjači je u području plodnice. Plodnica je ujedno i najhranjiviji dio gljive, pa je ne valja bacati (ni listiće, ni cjevčice).

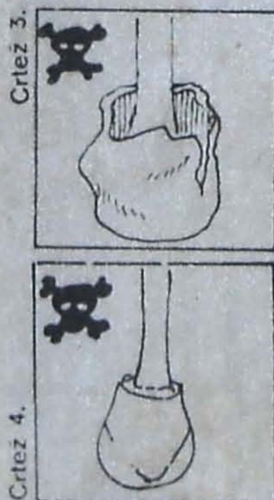
Okus se odnosi na sirovo meso, ali to ne znači da ga sirovo treba i progutati. Kuša se samo manji komadić, i zatim ispljune. Od svih ovih gljiva samo se jedna smije jesti sirova, golubača.

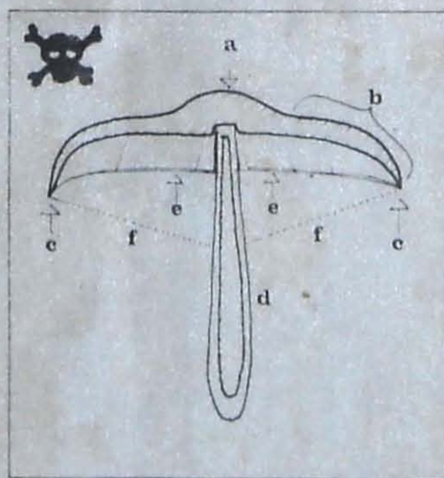
Doba javljanja: Rimski brojevi označavaju mjesece u godini.

Način pripravljanja. U ovoj koloni arapski brojevi ukazuju na redni broj temeljnih recepata, koji su svi složeni na 38-39 str. i obilježeni brojevima od 1-12.

SAVJETI POČETNIKU

1. Posebno se kloniti **svih** gljiva koje oko dna stručka imaju ovojnicu u obliku kožnate bijele opne. Zato treba pažljivo iz zemlje vaditi cijelu gljivu, te, kao i inače, obraćati pažnju i na dno stručka. Ovojnica može ostati i u zemlji, te valja pogledati u jamu što je ostalo kad smo cijeli stručak iščupali. Izbjegavati gljive i sa slobodnom ovojnicom (crtež 3.) i sa onom koja je kao kragna na svom vrhu stegnuta oko stručka (crtež 4).
2. Posebno se kloniti **svih** gljiva kojih su listići crveni ili crvenkastosmeđi (oznake e. u crtežu 5.)
3. Posebno se kloniti **svih** sitnijih gljiva, ili onih koje imaju relativno tanko meso – osim ovdje opisanih. Tu su osobito opasne one sa smeđom otrusinom.
4. Općenito se kloniti **svih** gljiva koje ovdje nisu prikazane i kod kojih se **istodobno ne slažu sve četiri točke u ključu.** Ako se slažu, provjeriti svoj nalaz u podrobnom **Opisu.**





Crtež 5.
Presjek kroz jednu koprenku među kojima su najopasnije one sa crvenim odn. crvenosmeđim listićima (lamelama): a) široka »izbočina« na tjemenu (disku); b) strana klobuka; c) rub klobuka; d) stručak (šupalj); e) listići (lamele); f) koprena (cortina) koja može biti brzo prolazna i po stručku jedino ostaviti par priljubljenih niti.

1 SIJEČANJ JANUAR

ZIMSKA PANJEVČICA

Flammulina (Collybia) velutipes Fr. ex Curtis

KLJUČ

1. Stručak nagore žut, nadole smeđecrn
2. Raste u kupovima na drvetu zimi
3. Listići bijeli pa žuti
4. Klobuk žut, pa rumen, pa crvenosmeđ

OPIS

Klobuk 2-12 (17) cm, kad raste pojedinačno na zakopanoj grani, bude iznimno i veći, no u prosjeku su između 3 i 5. Pretežno žut, prema tjemenu i starosti i riđ i narančast, prestar bude i posvuda smeđ, ponekad kao bijelom plijesni tanko i djelomično pokriven. Ljepljiv jako, tako da se ne samo za papir nego i jedan za drugi slijepi tako da mu se kožica skida; masno se sjaji. Uz rub većinom, ali ne obavezno, iscrtkan.

Stručak 3-10 (20)/0,5-1,5 (3) cm, prema dnu sve uži, dok ne prijeđe u »korjenčić«, što zalazi pod koru drveta i većinom se tu spaja s drugim u zajedničkom ishodištu. Vrlo tvrd i od krupnih vlakana složen, pun pa šupalj, stariji često »uvrnut« kao uže ili uzdužno izboran; tada je i do vrha crn. Inače je samo otprilike u donjoj polovici kao smeđecrnim velourom presvučen, a u gornjoj polovici medeno žut. Na prijelazu iz zone u zonu, gdje se crno i žuto miješaju, dobijamo riđe nijanse.

Listići u kontrastu sa stručkom upadno svjetliji, bijeli, odnosno žućkasti, stariji narančasto žuti i na koncu, kad već gljiva nije za jelo, smeđi. Različitih dužina, pred stručkom najširi, i uz njega ravno prirasli ili prethodno čine kao





zubac, ostavljajući tako otiske na stručku u obliku kraćih crtica.

Otrusina bijela.

Meso vrlo tanko, bijelo ili malo žućkasto, slatkog okusa i oštrog, kemijskog mirisa, kod starijih i na riblje ulje. Ovaj neprivlačan miris gubi se smjesta čim gljivu bacimo na vatru te ga zamijeni jedna prefinjena blaga aroma. U stručku je meso žilavo i neprobavljivo, te stručke valja odbaciti.

Stanište. Uspijeva vrlo često na svim vrstama drveća i preferira ih ovim redom: vrba, topola, orah, bukva, bagrem, jablan, javor, lipa, divlji kesten, bazga, jela, smrča, bor, jasen, hrast. Na komadima drveta dade se lako i uzgajati. Voli otvorena, sunčana mjesta i u dubini šume uzalud ćemo je tražiti.

Rasprostranjenost. Nema nijednog šire uzetog kraja u kojem se ne javlja.

Doba javljanja. Od kasne jeseni do u proljeće, X – V, no glavna sezona joj je usred zime; odlično podnosi mraz i do 25 minusa, ako je prethodno, u toku od nekoliko toplijih dana, stigla izrasti. Obično se javlja u dva vala: prvi u XI, drugi u I, no na višim planinama X, pa IV – V.

Način pripravljanja. Neki preporučuju da se prethodno pofuri, no i oni koji to ne čine, puni su hvale za ovu gljivu. Može se pripremiti po sljedećim receptima: 1, 2, 9, 10, 11, prikladna i za sosove. (Podvučeni brojevi odnose se na str. 38 – 39, na recepte koji su osobito dobri za vrstu koja je u pitanju).

Ostala narodna imena:
Zimska plosnatica, zimska štorovka – Collybie 'a' pied velouté (franc.) – Samtfußrübling (njem.) – Velvet stemmed Agaric (engl.) – Fungo dell'olmo (tal.).

2 VELJAČA FEBRUAR

BUKOVAČA

Pleurotus ostreatus Fr. ex Jacquin

KLJUČ

1. **Raste na drvetu za studenih mjeseci**
2. **Klobuk većinom u obliku ostrige**
3. **Listići svijetli, skoro bijeli, silaze niz stručak**
4. **Meso nije drvenasto tvrdo kao kod »guba«**

OPIS

Klobuk 7 – 18 (23) cm. Kad mu, što je većinom slučaj, stručak prirasta postrance ili ekscentrično, tada je i klobuk izduljen, u obliku ostrige, jezika, polulijevka ili lopate; ako je stručak centriran, što se obično događa kad raste na gornjoj, ravnoj plohi panja, tada je klobuk kružnog oblika, kao i kod većine drugih vrsta. Ponekad je valovit poput limenog krova, no većinom oblo ispupčen. Rjeđe raste pojedinačno, većinom iz zajedničkog bijelog korjenastog i na dnu dlačicama obraslog trupa izbija niz klobuka od kojih krupniji natkriljuju sitnije. Debela mu se koža doima masno (gdje-kad kao s potkožnim zrncima), a kad je gulimo, to lako ide, ali s gornjim slojem mesa. Različitih je boja, već prema starosti i varijetetima vezanim za određeno drvo: najzastupljeniji tip je u mlađem razdoblju plavičast, čeličan ili siv, zatim sve smeđiji; ponekad ljubičast, skoro bijel ili skoro crn, ponekad i malo zelenkast. Rubovi podvrnuti ili bar zaobljeni.

Listići bijeli ili sivkasti, s plavičastim ili ljubičastim odsjajem, ali i bez njega. Često silaze nisko niz stručak i produžuju se u formi crtica. Račvasti su ili imaju poprečne mostiće u donjoj razini. Dosta su tanki i gusti.

Stručak kratak i deblji, nagore širi, 1 – 4 (6)/1 – 3, ponekad se jedva i nazire; bijel i brašnaste površine, prema dnu gotovo se čini kao da je pamukom obložen; pun i tvrd.

Meso bijelo, elastično-gumasto, skoro da odskače, starenjem sve tvrđe, a otvrdnjava od stručka prema strani klobuka kojoj stručak prilazi (dakle od strane drveta), tako da već malo starije treba tu isjeći i odbaciti. Miris obično slab, no vrlo fin, na svježe rezano drvo, na vrganj, na anis ili brašno; okus ugodan.

Otrusina, već prema varijetetu, bijela, sivkasta ili svjetloljubičasta.

Stanište. Na panju, srušenim deblima ili na živom drvetu kao parazit, osiboto rado bukovom (viši predjeli), topolovom i jablanovom, vrbovom, orahovom, manje i rjeđe jelovom, bagremovom, javorovom i, na moru, lipovom i dudovom drvetu.

Rasprostranjenost. Širom Jugoslavije, ali ima krajeva u kojima je rijedak. Najviše uspijeva u Sloveniji i Gorskom kotaru, i to pretežno na bukvama. Dosta ga ima oko Zagreba i Samobora na vrbama i topolama, zatim kraj Beograda, Novog Sada, Tuzle i Sarajeva, u Istri i kraj Dubrovnika.

Doba javljanja: (IX), XI – V, u II relativno najviše. Na istom drvetu često dvaput u dva-tri mjeseca razmaka. Lako se dade gajiti putem spora.

Način pripravljanja. Recepti broj: 3, 4, 5, 6, 7, 10, **11**. Nikako nije za pirjanje. U Sloveniji se industrijski konzervira uocten.

Ostala narodna imena:

Ostrigar, bukova gljiva, bukova ostriga, bukova goba – Pleurote en forme d'huitre (fran.) – Austernseitling (njem.) – Oyster Mushroom (engl.) – Cardela (tal.) – Girbola de polancre (španj.).





3 OŽUJAK MART

MARTOVKA

Hygrophorus marzuolus (Fr.) Bres.

KLJUČ

1. Klobuk ahromatskih boja, bijel, siv ili crn
2. Listići debeli i razdaleki, kao da su od voska
3. Rađa koncem zime i na početku proljeća
4. Spore na gomili, otrusina bijela

OPIS

Klobuk 6 – 12 (22) cm, oblo ispupčen, zaravnat ili, obično stariji, i udubljen, a tada i iskrivljen, vijugav. Kožica suha i bez sjaja, ponekad kao zamagljena i mrljasto svjetlije-tamnija. Sasvim mladi, dok su pokriveni mahovinom, lišćem ili iglicama, budu sasvim bijeli, starenjem se probijaju na sunce i od svjetlosti postaju sve tamnije sivi i na koncu skoro crni. Rubovi podvijeni, bar mlađi.

Listići se doimaju voštano, nisu zbijeni, ponekad i jako udaljeni te se između njih stvaraju i poprečne žilice-mostići; debeli, po oštrici zatupljeni; spuštaju se manje-više niz stručak. Bijeli, odozdo gledani mogu poprimiti i plavičast refleks, stariji posive, bar po oštrici i donjoj polovici.

Stručak 4 – 9 (13)/1,5 – 4, često krivudav i nagore širi, svilenaste kore, pun, a stariji ponekad u produžetku u klobuk s jednom šupljinom. Bijel ili siv.

Meso vrlo sočno i meko, bijelo, a pod kožicom i u kori stručka i sivo prožeto. Okus blag, miris neugodan ili slab, neodrediv, po nekima na »uvele ruže«. Kad se skuha, naprosto se topi u ustima, jedna od gljiva s najnježnijim mesom, među najboljim uopće.

Otrusina bijela.

Stanište. U planinama pretežno u crnogorici (osobito kraj jela) i kraj bukava, u nižim predjelima kraj bukava, borova, hrastova i kestena (rado u miješanoj šumi). Skriva se pod različitim pokrovom (mahovina, lišće, iglice, u sipinama i pod kamenjem) pa se može i potpuno razviti a da ne proviri na svjetlo dana. Micelij mu je duboko u zemlji, pa se i odrasli primjerci mogu izvući iz rovova i rupa od različitih životinja iz veće dubine. Uspijeva u velikim grupama i kolonijama, tako da je **najbitnije naći prvoga,** a tada se uokolo mogu razgrtati taložine pod kojima se skriva. Dok još ne znamo njegova omiljena mjesta, najbolje je tragati na isteku sezone, jer tada se probijaju vani, pa ako su i prestari i neupotrebljivi za jelo, odaju nam tek tada svoja staništa, što ćemo zapamtiti za iduću sezonu.

Rasprostranjenost. Neće u svakome kraju, i možemo prekopavati na kilometre lišće i iglice uzalud, ako smo se na to odlučili na krivom mjestu. Najviše uspijeva u Sloveniji i centralnoj Bosni, u Sandžaku i sjevernoj Crnoj Gori, no i kraj Zagreba, Samobora i Bregane nije rijedak.

Doba javljanja. Od (I) II do V, već prema nadmorskoj visini. Iznimno i u mnogo manjoj količini i u kasnu jesen. Njegov čas ovisi o osunčanosti, tako da se na istom brdu može pojaviti i do dva mjeseca ranije na jugu okrenutoj padini nego sa sjeverne strane.

Način pripravljanja. Iako bez izrazitog mirisa, ova gljiva postaje visokokvalitetna hrana, ako se pripravi po receptima br. 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9.

Ostala narodna imena:

Snježnica, marćevka, snežka – Hygrophore de mars (fran.) – Märzellerling (njem.) – Dormiente (tal.).





4 TRAVANJ APRIL

PEPELJASTI SMRČAK

Morchella deliciosa Pers. ex Fr.

KLJUČ

1. **Oblik klobuka jajolik, nagore uži, ali obično ne završava u šiljak**
2. **Cijela površina klobuka isprekrižana uzdužnim i poprečnim rebrima, tako da između njih nastaju duguljaste jamice, nalik pčelinjem saću**
3. **Cijela gljiva šuplja**
4. **Stručak gol, bez zrnaca.**



OPIS

Klobuk. 3-6 cm. visok, a na donjoj, najširoj od stručka izbačenoj strani, širok 2,5-4. Dakle, jajoliko izduljen i nagore uži, no skoro redovito nesimetričan, tako da s jedne strane može biti gotovo pravolinijski ravan, a samo s druge zaobljen lučno. Glavna, uzdignutija i deblja (često dvostruka) **rebra** čine krupnije **jamice;** iz njih se na nižoj razini granaju sekundarna, tanja rebra, što opet međusobno grade manje jamice u dubini većih. Uzdužna rebra su kontinuirana, ali ne teku cijelom dužinom paralelno, osobito u gornjoj polovici naginju krivudanju i gradnji zavoja. Poprečna rebra ne samo da su slabija nego se ponekad i prekidaju ne dosežući nasuprotno rebro, tako da jamica ostaje s jedne strane otvorena unutar krupnije. Jamice su inače nepravilne, polulabirintne, na jednu stranu izduljenije, no gotovo uvijek četvorokutne, a većinom paralelopipedne. – Sasvim mladi klobuk bude skoro bijel, no i on ubrzo dobiva osnovnu pepeljastosivu boju. Ponekad bude i ružičastomesnate boje, ponekad tu i tamo i s ljubičastim dahom, a glavna rebra budu i crna.

Plodnica se nalazi samo u jamicama, ona je, dakle, besplodnim rebrima ispresijecana na polja. Iz tih jamica ispada otrusina.

Otrusina krem boje.

Stručak 4-6/1,5-2,5 bijel, malo požuti s vremenom, ponekad bude djelomično »roza«, »lila« nahukan. Pravilno valjkast, na dnu samo iznimno malo





širi, tada tu slabo žljebast. Gol, nije osut zrncima. Šupalj, kao i klobuk.

Meso bijelo, s unutarnje strane sivkasto i osuto zrncima. Doima se voštano; dosta elastično, ali ne žilavo. Okus sladak (ne jesti sirovoga!), miris vrlo fin, no teško odrediv. Sušenjem dobiva još jednu bolju aromu kao besplatan dodatak.

Stanište. Najmasovniji kraj smrča između 800 i 1200 m, nešto manje kraj jela, odnosno topola — u kržljavoj travi na šumskim čistinama, uz vanjski rub šume, u jarugama, po rubu krčevina i zgarištâ. Malobrojnije se javlja i u nizinama uz tekućice, na plavnim područjima kad se voda povuče, a ponekad i po nasipima prugâ i cestâ; kraj smeća rjeđe.

Rasprostranjenost. Najbogatija nalazišta nalaze se u istočnoj Bosni (Rogatica, Sokolac, itd.) — tu ga seljaci skupljaju na vreće. Zatim Gorski kotar, Lika i Slovenija, zapadna Srbija (kraj omorika), Hercegovina (Vranica, Prenj, Cvrsnica, Raduša). U Panonskoj niziji duž potoka, močvara i rijeka, ali upadno manje.

Doba javljanja. U planinama čim počne kopniti snijeg, često i kraj snijega, u prosjeku već od IV pa do polovice V; na nižim položajima već od III, no sve to ovisi o stvarnom, a ne kalendarskom koncu zime.

Način pripravljanja. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 za sve načine najbolji je prethodno osušeni, i tada je možda među svim gljivama **na prvom mjestu.** Odličan i za sosove. Eksportna vrsta u suhom stanju.

Ostala narodna imena:

Smrljak — Morille délicieuse (fran.) — Köstliche Morchel (njem.) — Spugnola griggia (tal.) — Ralassola (šp.)

5 SVIBANJ MAJ

BABJI SIR

Bovista nigrescens Persoon

KLJUČ

1. **Cijela gljiva ima oblik spljoštene lopte ili položenog jajeta**
2. **Loptica i izvana i iznutra čisto i jednoliko bijela, bez tamnijih kanalića ili ocrta**
3. **Promjer loptice iznad 3 cm**
4. **Raste na pašnjacima, rjeđe na livadama bez stoke.**

OPIS

Klobuk nema.

Stručak nema, na dnu mogu biti samo završeci micelija u obliku končića, odnosno čuperka.

Plodnica se nalazi unutar jedne zatvorene, jajolike tvorevine, u mladosti na presjeku izgleda kao »sir«, u starosti se najprije pretvara u gnjecavu masu, a na koncu u »prah« tamnosmeđe boje, koji se na vrhu probija kroz jed-





nu širu raspuklinu u obliku »dima«, što ovu gljivu svrstava u »puhare«.

Meso se, dakle, cijelo sastoji od konzistentne mase koja postepeno prelazi u spore te, što se vidi na prerezu, najprije ima jednolično i čisto bijelu boju, zatim, omekšavajući sve više, dobiva, redom: žućkastu, smeđu, zelenosmeđu, crnosmeđu boju.

Cijeli plod mjeri između 3-9 cm.

Omotači. Meso je obmotano, kao kod kokošjeg jajeta, s dvije »ljuske«: **vanjska** je bijela, glatka (bez zrnaca ili reljefnih polja), 1-2 mm debela, lako se raspucava na pločice, koje otpadaju otkrivajući drugu, **unutarnju** tanku kao papir, žilavu i elastičnu, u početku također bijelu, kasnije smeđu.

Stanište. Na pašnjacima i livadama s niskom ili ugaženom travom, neusporedivo više i obilnije na većim visinama gdje ima stoke, a u svakom slučaju izvan šume. Raste u velikom broju, ponekad i na tisuće komada, kao da su se krupni bijeli klikeri prosuli iz neke gigantske vreće. Često uspijeva u društvu s poljskim šampinjonima i velikom puharom.

Rasprostranjenost. Širom naše zemlje, no čini se da je ipak ima više u južnijim krajevima: BiH, Crna Gora, Makedonija, Srbija.

Doba javljanja: (IV), V, VI, IX, X (XI).

Način pripravljanja. Babji sir je jedna od naših najukusnijih puhara, ima okus na teleći mozak, a ne na »sir«, te nije samo za »babu«. Njegova je velika prednost što rađa u izobilju, pa sâm može prehraniti dosta naroda. Najbolji je ako se prži na masti (recept br. 3), ali je odličan i na juhu (recept br. 1), kao i za miješanje s drugim vrstama gljiva.

Napomena. Puhare spadaju u red najhranjivijih gljiva, no dobre su za jelo samo dok im meso nije počelo tamnjeti, odnosno poprimati boje.

Ostala narodna imena:

Pocrnjela jajača (Blagaić) – Vesse de loup (fr.) – Schwärzender Eierbovist (nj.) – Loffa (tal.) – Cuesco de lobo (šp.).

LIPANJ 6 JUNI

PROLJETNI VRGANJ

Boletus edulis, ssp. reticulatus (Schaef.) Konr. et M.

KLJUČ

1. **Lako odvojive cjevčice žutozelene; pore bijele pa istobojne, nikad crvene**
2. **Klobuk dosta svijetlosmeđ, boje kartona ili skoro i bijel, posvuda istog tona (uz rub nije svjetliji)**
3. **Mrežica na stručku bijela ili bar svjetlija od podloge, većinom i reljefno uzdignuta**
4. **Raste kraj listopadnog drveća samo u proljeće i na početku ljeta**

OPIS

Klobuk 6-15 (27) cm, blijedo sivožut, smeđežut, boja štavljene kože, lješnika ili čak prljavobijela, osobito kod starijih primjeraka. Iako suha, odeblja mu se kožica dade oguliti, nije sasvim glatka, prije bi se reklo pustenasta, ponekad kao s tamnijim snopovima vlakana prema rubu (od kojega se zna često povući); naginje više nego kod drugih vrganja raspucavanju, tako da ponekad izgleda kanalima razrovana. U mladosti skoro poluloptast, zatim malo špljošteno jastučast, ali uvijek konveksno pravilno obao.

Cjevčice. Prvo sivkastobijele, ubrzo i vrlo dugo žutozelene, u starosti zagasito maslinastozelene, tek pred raspadanje smeđe kao rđa. Pred stručkom su naglo kraće, tako da oko njega čine uski, no dublji jarak. Lako se, sve odjednom, odvajaju od dna klobuka.

Pore sitne, sasvim mlade sivkastobijele, no i kod najmlađih pod tim bijelim slojem, koji se lako otire, vidi se žućkasta osnova. Ponekad imaju i roza nijansu, ali ne crvenu.

Stručak 6-15/2-5, čvrst i pun, u početku trbušast, tj oko sredine deblji, odraslijem se većinom debljina nadole spušta. Istobojan je s klobukom, samo još svjetliji. Od vrha nadole (često skoro do dna, ali u najmanju ruku bar do polovice stručka) pruža se jedna romboidna uzdignuta mrežica što nastaje kao od bijelih žilica; ove žilice starenjem također poprimaju nijanse stručka, ali uvijek ostaju svjetlije od podloge.

Meso debelo, bijelo, pod kožicom prožeto bojom klobuka u blijeđoj formi, u stručku dosta tvrdo, u klobuku puno mekše. Miris vrganjski pri sušenju poprima i nešto opojno, okus izrazito sladak, zbog većeg procenta manitola.

Otrusina svijetložutomaslinasta.

Stanište. Najbrojnije je zastupljen kraj pitomih kestena, zatim kraj hrastova, pa bukava. Voli sunčana, travnata mjesta, proplanke u šumi i rubove šuma, često i do deset metara daleko u polju. Rado u pratnji sa sivkama (Russula vesca), biserkama (Amanita rubescens), a najradije s golenkama (Amanita vaginata). Za njim se isplati tragati i pod grmljem s obje strane ruba šume.

Rasprostranjenost. U svim krajevima gdje raste hrast, kesten i bukva, najobilnije rađa u Hrvatskoj i BiH.

Doba javljanja: V-VII, poklapa se potpuno s razdobljem makova: i počinje i prestaje kad i oni.

Način pripravljanja. Recepti br.: 1, **2**, 4, 7, 8, 11, **12** (suši se još bolje od jesenskog).

Napomena. Proljetni vrganj smatra se podvrstom jesenskog, B. edulis. Neki ga i kod nas nazivaju »ljetnim vrganjem« prema engleskom, francuskom i njemačkom imenu; ali, to ne



odgovara sasvim činjenicama, jer se kod nas ova gljiva javlja i do 45 dana ranije nego kod naših sjevernijih susjeda.



Ostala narodna imena:
Pseničnik, krastovec, poletni goban – Cèpe d'été (fr.) – Eichensteinpilz (nj.).



7 SRPANJ JULI

JABLANOVAČA

Pholiota (Agrocybe) aegerita (cylindracea) Quél.

KLJUČ

1. **Klobuk velik, svijetao, skoro bijel**
2. **Stručak bez krljušti, s prstenom**
3. **Listići i otrusina smeđi**
4. **Raste na drvetu**

OPIS

Klobuk 5-18 cm, kod mlađih skoro jajoliko ispupčen i sivkastosmeđ, kod starijih lelujasto sve spljošteniji i skoro bijel, odnosno svijetlokrem boje s nešto smeđasto tamnijim tjemenom. Upadljivo suhe i vrlo tanke kožice, koja je čak sklona da ispuca na polja ili se mrežasto reljefno nabora, često s mrljama boje rđe što potječu od natkriljenih mu susjeda ili kad je stisnut uz drvo. Rubova oštrih, većinom malo natkriljenih nad listiće.

Listići od bijelog preko sivog na koncu postaju kao rđa ili čokolada, uz stručak prirasli ravno, sa zupcem ili i malo silazni, prema dnu znatno deblji, ne baš gusti, široki do 1,5 cm.

Stručak 12-15/2-3 cm, uzdužno grubo vlaknast i mahom isprugan, ali bez krljušti; bijel, no kod starijih nadolje, a od opalih spora po njemu često i cijelom dužinom smeđ, ponekad i lako maslinast; pun i tvrd poput đona, vijugav ili zavinut ako raste postrance debla, a i rado se raspucava vlaknasto ili ljuskavo; na presjeku pušta prozirni bezbojni sok i pod nožem škripi. Dosta visoko nosi odeblji prsten, no ovaj s vremenom može iščeznuti ili ostati polovičan, okrnjen.

Meso snježno, upadno bijelo u klobuku i u gornjoj polovici stručka, u donjoj žućkastosmeđe. Miriše predivno, možda najpribližnije na prošek ili crno vino. Tvrdo u stručku i za jelo stručke odbaciti.

Otrusina boje rđe.

Stanište. Na različitom bjelogoričnom drveću, živom i mrtvom, najradije na topoli, jablanu i vrbi. Južnjačka gljiva, voli toplija, suncu izložena mjesta.

Rasprostranjenost. U svim našim krajevima, no najviše u južnom. Pretežno na nižim položajima. Raste u skupinama, manje-više zbijenim.

Doba javljanja: (IV) V-XII, na Sredozemlju cijele godine.

Način pripravljanja. Ova gljiva vrhunske kvalitete pripravlja se po receptima: 2, **3**, 4, **5**, **6**, 7, **8**,









Ostala narodna imena:

Topolčica – Pivoulade (fr.) – Südlicher Schüppling (nj.) – Piopparello (t.) – Seta de chopo (šp.).

8 KOLOVOZ AUGUST

GRMOŠČICA

Clitocybe tabescens Bres.

KLJUČ

1. Raste u grmolikim skupinama s puno članova
2. Listići bijeli, ni zelenkasti ni smeđi
3. Stručak nema prstena
4. Klobuk osut ljuspicama, bar na tjemenu

OPIS

Klobuk, kod pojedinog primjerka 4-7 (15) cm. Boje meda, žutosmeđ do skoro crvenkastosmeđ i čisto smeđ, ali ponekad i toliko blijed da djeluje kao bijel, većinom blijedokožnatožut s izbočinom na tjemenu riđe ili smeđe boje; ova boja u srednjoj zoni dolazi od gustih, sitnih vlakana i ljuspica, uzdignutih, ponekad i ušiljenih, sve rjeđih prema rubu i većoj starosti. Klobuk nikad nije ni pljosnat ni udubljen, nego i u mladosti sa središnjom izbočinom. Kožica suha, ni ljepljiva ni prozirna. Rub nije iscrtkan ni linearno urezan.

Listići se malo spuštaju niz stručak, gusti, bijeli sa mesnatim tonom ili i bez njega, u starosti mogu dobiti smeđe ili riđe točkaste mrlje, no u osnovi ostaju bijeli.

Stručak 6-10/0,8-2 cm, može biti i pun, i šupljikav, i cjevasto šupalj. Vlaknasto mesnat, ni hrskavičav ni drvenast. Nije ni žljebast, ni uzdužno iscrtkan, ni vretenast; pravilno valjkast, tj. nigdje ni zadebljan ni sužen. Nagore bijel, nadolje smeđ. Bez prstena.

Meso u debljem dijelu klobuka i gornjem dijelu stručka bijelo, drugdje smeđasto prožeto. Blagog okusa i osvježavajućeg mirisa.

Otrusina bijela.

Stanište. Gljive rastu uvijek u grmolikim skupinama, pojedini stručci s klobucima granaju se na strane iz zajedničkog središta, ali nisu srasli. Ova vrsta raste na hrastovom i kestenovom (rjeđe bukovom) drvetu, no to drvo može biti, kao korijen ili rastruli panj, i pod zemljom, tako da grmovi većinom rastu prividno na zemlji. Najradije izbijaju tik uz panj.

Rasprostranjenost. Ovo je karakteristična gljiva naših krajeva i ni u jednoj drugoj zemlji nije toliko česta. Prija joj i toplija klima, tako da — ne samo u našoj unutrašnjosti i na Jadranu — uspijeva čak i u tropima.

Doba javljanja: (VII) VIII-X(XI):

Način pripravljanja. Recepti br. **1, 2,** 9, 10, **11.** Mnogo se brka s puzicom (Armillariella mellea), jer i za puzicu kažu neki grmoščica, a za grmoščicu puzica. No puzica, uz druge razlike, ima prsten na stručku. Po kvaliteti grmoščica je iznad bjelogorične, no ispod crnogorične rase puzice.

Ostala narodna imena
Grmača, bezobročna štorovka — Olitocybe a pied nu (fr.) — Ringloser Hallimasch (njem.).





9 RUJAN SEPTEMBAR

VRSOVNICA

Lactarius sanguifluus Paulet ex Fr.

KLJUČ

1. **Ozlijeđeno meso i listići ispuštaju mlijeko koje je odmah, a ne tek nakon nekoliko sati, zagasito crvene boje, kao osušena krv ili čak i opeka**
2. **Gljiva je iznad 6 cm velika i debljeg je mesa**
3. **Meso se drobi, krte je i zrnate strukture**
4. **Uspijeva kraj mediteranskih i submediteranskih borova.**

OPIS

Klobuk 6-18 cm; većinom uvrnutih, podvijenih, žljebovitih i valovitih rubova, iskrivljen i, najčešće kod starijih, na jednu stranu izduljeniji; slabo ispupčen i ubrzo tanjurasto ili ljevkasto udubljen; za vlažnog vremena sluzav, inače suh s malo hrapavom površinom i kao osut stucanim staklom. Boje u nas većinom skoro (sivkasto ili srebrenasto) prljavo bijele, ali s manje-više narančastim primjesama, umrljano i žutom ili čak i prigušeno riđom te sa zelenim partijama, koje se mogu protegnuti cijelom površinom. Preko polovice primjeraka ima i manje-više izražene koncentrične narančaste zone (tamnija od osnove). Sve su te boje nečiste, razlivene, mutne i umrljane, tako da po njima nikad ne bismo mogli naslutiti koliko je to ukusna gljiva.

Listići kod sasvim mladih žućkasti, zatim sve tamnije crvenkasti, kao meso pa opolo vino, dok im konačno ne pristupe i sivosmeđi tonovi, što zajedno daje ljubičaste reflekse; i listići mogu pozelenjeti, dijelom ili u cjelini. Prilično su gusti, različitih dužina, silaze malo niz stručak.

Mlijeko najobilnije istječe na poprečnom prerezu iznad dna stručka, iz ranjenih listića i pod oguljenom kožicom klobuka. Stariji primjerci mogu osiromašiti mlijekom pa se jedino vidi njegova boja. Odmah je tamnocrvene boje, kao osuše-



na krv, gotovo smeđecrveno; nakon desetak minuta i malo ljubičasto.

Stručak 3-7/1,5-3,5 cm, relativno kratak i debeo, kraći nego što je klobuk širok. Mesnate, žute ili svijetlolila boje, na vrhu skoro čisto bijel, ali može biti i zelenkast, često sa smeđecrvenim i u svakom slučaju tamnijim jamicama. Zeleni sam po sebi ili od pritiska prstiju. Pun s mekšom srži, stariji može biti i šupalj, ali nikad već mlad i nikad jako i do dna; mlijeko je samo u njegovoj tvrđoj kori, tako da sredina ostaje bijela, kao i meso.

Meso bjeličasto do boje maslaca, ono sâmo zapravo ne crveni, nego se mlijekom boji u šarama i točkicama, i to najprije crveno pa zatim zeleno. Krto, drobi se osobito u stručku. Okus sladak, miris voćni.

Otrusina svijetložuta.

Stanište. Na krečnjaku pokraj borova u travi, ali često i u dubljem sloju iglica, tako da se mlade i ne vide bez razgrtanja. Na sunčanim, toplijim mjestima.

Rasprostranjenost. U najvećim količinama kraj mediteranskih borova, ali zna sa crnim borom i duboko prodrijeti u kontinent, recimo do Konjica ili Samobora, pa i s unutrašnje strane Velebita i Dinare. Na Korčuli dobro poznata i vrlo cijenjena gljiva pod imenom vrsovnica ili žrnovčica.

Doba javljanja: IX-XI, na Jadranu i cijelu zimu.

Način pripravljanja: 1 (samo mlade), 3, 5, 6, 7, 10, **11.** Kao i druge rujnice, nipošto je ne valja pirjati, postane gumasta i bljutava.

Ostala narodna imena:

Južnjačka rujnica, dalmatinska rujnica, žrnovčica — Lactaire sanguin (fr.) — Südreizker (njem.) — Sanguinol (tal.) — Vinader estaper (šp.).

Dvadeset savjeta skupljačima i uživaocima gljiva

1. Uči se gledati i u traženju ne žuri.

2. Ne skupljaj za jelo gljive koje dobro ne poznaješ, a nepoznate ne šutaj nogom.

3. Ne poklanjaj susjedu višak gljiva koje ON ne poznaje, jer će one najvjerojatnije iz tvoje korpe prijeći u korpu za otpatke.

4. Ne skupljaj prestare gljive, jer te takve mogu otrovati, ali ni premlade, jer se takve mogu lažno predstaviti.

5. Ne vjeruj »poznavaocu« kojeg sretneš u šumi.

6. Ne vjeruj kumici da su gljive »jutros« ubrane.

7. Gljivu ne trgaj i ne čupaj, nego je uvrtanjem blago izvuci — kako bi i iduće godine nešto našao — ali je i ne reži na pola stručka.

8. Ne stidi se da kroz grad nosiš korpu od pruća, a meku ambalažu, osobito najlon vrećice, izbjegavaj k'o vraga.

9. Kod kuće ne ostavljaj gljive na hrpi, nego ih razastri na prozračnom i hladnom mjestu.

10. Gljive ne »moči«, nego ih očisti nožem (najbolje već na licu mjesta), i — ako to nije dosta — hitro pod tekućom vodom speri.

11. Ne odbacuj cjevčice, odnosno listiće podno klobuka, ako su zdravi, ni prvi otkuhani sok, ako se to izričito ne propisuje — to je najdragocjenije. Naprotiv, odbaci stručke, ako su pretvrdi, i kožicu šešira, ako je sluzava.

12. Gljivama ne dodavaj vodu — one je i bez toga dovoljno imaju.

13. Ne kuhaj ih duže od 25 minuta.

14. Ne soli gljive prije nego što su skoro gotove.

15. Ne pripravljaj sve vrste kao što radiš s vrganjima. Svaka traži svoj način.

16. Sve što možeš danas pripremiti, ne ostavljaj za sutra.

17. Ne pohranjuj gljive u hladnjak, ni sirove ni pripravljene — u prvom slučaju izgubit će na okusu, u drugom mogu naškoditi. Ako preostane gotovog jela, slobodno se može podgrijati i jesti (u roku u kojem i jelo od mesa).

18. Ne uživaj gljive u velikoj količini — teško su probavljive. Iz istog razloga dobro ih je što je moguće više usitniti, a za osjetljivije želuce i samljeti.

19. Ne uživaj gljive ako boluješ na jetri.

20. U slučaju trovanja gljivama, treba poduzeti sljedeće: pozvati liječnika, a dok on se stigne, uzeti sredstvo za povraćanje i čišćenje (vomitivi i purgativi), odnosno mljevenu crnu kavu i što više bezalkoholne tekućine. Sačuvati ostatke konzumiranih gljiva, kako bi se utvrdilo koji je otrov posrijedi i prema tome odredila terapija.

10 LISTOPAD OKTOBAR

OSINAC

Suillus (Boletus) luteus L. ex Fr.

KLJUČ

1. **Klobuk i većinom gornji dio stručka s prstenom sluzavi**
2. **Klobuk pretežno smeđ, nikad čisto bijel, ni crven, ni žut**
3. **Cjevčice i pore žute**
4. **Raste kraj borova.**

OPIS

Klobuk 5 – 15 cm; poluloptast do blago isupčen, počesto naginje široj izbočini na tjemenu; sluzavo ljepljive kožice, koja se lako guli u trakama ako se potegne od ruba, a kad se osuši, sjaji se; u njoj kao da su urasli tamniji snopovi vlakana. Boje je žućkasto, kestenjasto ili čokoladno smeđe (u mladosti, osobito pokriveni, dijelovi mogu biti mrljasto svjetlji i djelomično skoro mliječno bijeli), ponekad s daškom maslinaste, sive ili ljubičaste.





Cjevčice svjetlije su ili tamnije žute, kad prestaru posmeđe. Duge su između 6 i 15 mm. **Pore** sitne, oko pola mm, u mladosti ih zakriljuje zastorak što podsjeća na bijelu krpicu i pruža se od ruba klobuka do stručka; on, rjeđe, ostavlja tragove i po klobuku odozgo, češće visi u dronjcima s ruba klobuka, a redovito čini prsten na stručku čim se gljiva malo protegne.

Stručak 3-11/1-3, bijel, stariji malo požuti, odozdo i prestari posmeđi. Nije trbušast, kao kod vrganja, nego cijelom dužinom jednako debeo; pun, nema šupljina u sredini. Prsten u početku bijel, zatim sve tamnije smeđ i na kraju skoro crn (i tada uži). I on bude prozirnom sluzi pokriven i sivo ljubičasto nahukan.

Meso bijelo i vrlo sočno, kod starijeg se jako napije vode i tada žućkasto ili smeđasto (tada nije dobro za uživanje); u stručku znatno tvrđe nego u klobuku; debelo, osobito u središnjem, ponekad skoro kupastom dijelu klobuka; okusa kiselkastog, mirisa voćnog. Kad se skuha, ima okus i na kestenje i na vrganje istodobno.

Otrusina zagasito (smeđasto) žuta

Stanište. Kraj borova, na svim vrstama tla, na svim nadmorskim visinama, čak i s krivuljem povezan — većinom u travi u mlađim, odnosno svjetlijim sastojinama, no ponekad i ispod iglica.

Rasprostranjenost. Širom Jugoslavije, osim na južnom i srednjem Jadranu (od mora najbliže 20 km)

Doba javljanja. Od V do XII, najviše u X.

Način pripravljanja. Ova vrganjevka, apsolutno ravnopravna pravom vrganju, može se na iste načine i pripremiti za jelo, jedino nije dobar za sušenje. Recepti: 1, **2**, 3, **4**, **7**, **8**, 11.

Ostala narodna imena:

Maslenka, maslenjak, ljepljivka, maslenica, masleni goban, sosnjik, šljivak. — Cêpe jaune (fr.) — Butterpilz (nj.) — Brown yellow Boletus (eng.) — Brisa falsa (t.) — Moleric (šp.)

11 STUDENI NOVEMBAR

ŽUTA TRUBAČA

Cantharellus Lutescens Pers. ex Fr.

KLJUČ

1. **Klobuk i stručak postepeno prelaze jedan u drugi, tvoreći oblik šuplje trube**
2. **S gornje strane klobuka smeđa, s donje strane, kao i po stručku, žuta ili narančasta**
3. **S donje strane klobuka i dosta niz stručak spuštaju se rebrasti uzdužni nabori nalik na listiće, slabi i malobrojni**
4. **Raste na zemlji u gustim grupama, samo kraj četinara.**

OPIS

Klobuk 3-7 (9) cm, kao i kod trube, instrumenta, postepeno prelazi u stručak, s jamicom u sredini, koja se rastom gljive širi u lijevak i produbljuje toliko da cijela gljiva, sve do dna, postaje cjevoliko šuplja. Rubovi su mu izrezuckani i valoviti, kao kod salate endivije na različite načine uvrnuti i izvrnuti, te nadolje opušteni (nisu vodoravnog položaja). Boje je dosta tamno sivosmeđe ili crnosmeđe, ponekad i kestenjaste i djelomično mrljasto svjetlije, zato što se na površinu prigušeno probija žutilo njegove donje, himenijalne strane, i miješa se s bojama smeđih tonova. Može imati istobojne pahuljice ili sitne ljuspice po površini. Vrlo je tankog mesa.

Plodnica s donje strane klobuka pokazuje nadolje usmjerene i (uglavnom u tom smjeru) usporedne žilice, odnosno rebraste nabore, koji nemaju, poput listića (lamela), oštricu po hrbatu, nego su zaobljeni i tupi na vrhu. Ova uzdignuća pretežno su rijetka (razdaleki) i blago plitka, ponekad samo kao začeci od ruba klobuka naglo prestaju, a ponekad je cijela donja strana klobuka skoro ravna. U svakom slučaju ti nabori nisu pravilni ni jednako dugi kao listići. Boje su pretežno žute, s primjesama narančaste (kadmium), no ponekad i sivoplavičaste ili čak i ljubičaste.

Stručak naborima istobojan, kao i plodnica najčešće podsjeća na boju zrele marelice; jedino na dnu, u zemlji, često bjeličast. 3-5/0,5-1,5 cm — nagore se širi. Gol i gladak, no nerijetko žlijebom uzdužno usječen tako da se doima kao dvostruk. Šupalj.

Meso bijelo, a pod površinom i žućkasto, blagog okusa i intenzivnog ugodnog mirisa na cvat voćaka, po nekima na marelicu, po drugima na cimet, po trećima na vaniliju.

Otrusina svijetložuta.

Stanište. Samo u crnogorici, češće i obilnije na većim visinama, u mahovini i u dubljoj sjeni, traži veliku vlagu — u gustim zbijenim kolonijama. (Kako joj se najprije razvija stručak, u mladosti je teško prepoznajemo; kolonije joj se tada čine kao ježevi otupljenih bodlji. Tek kad takav »busen« iščupamo, odat će je divan miris i narančastožuto mnoštvo nogu.)

Rasprostranjenost. Gotovo u svim našim planinskim područjima kraj jela i smrča, ali u nizinama i na Jadranu neobično mnogo i kraj borova.

Doba javljanja: (IX) X-XII.

Način pripravljanja. Recepti br. 1, 2, 9, **10, 11,** 12. Zimska trubača je po mnogima kvalitetnija od svoje srodnice lisičice, u svakom slučaju aromatičnija i manje žilava. Osobito pogodna da se uocti zajedno s drugim tvrđim vrstama.

Ostala narodna imena:
Zlatka, žolta trobenta — Chantarelle jaunatre (fr.) — Starkriechender Pffiferling (nj.).



12 PROSINAC DECEMBAR

ŽUTA PUŽEVICA

Hygrophorus hypotheius Fries

KLJUČ

1. **Sitnija gljiva, cijela sluzava ili bar slipava**
2. **Listići žuti, razdaleki i voštani**
3. **Klobuk smeđ s maslinastom primjesom**
4. **Raste kraj borova tek poslije prvih mrazova.**

OPIS

Klobuk 2,5 – 6,5 (9,5), većinom oko 4 cm, najprije skoro poluloptast ili čak čunjast, no ubrzo spljošteniji, počesto i ljevkasto udubljen, najčešće s okruglastom izbočinom u sredini. Vrlo sluzav. S maslinastosmeđim uraslim nitima, veoma gustim i finim, na svjetlijoj, zlatnožutoj ili žutosmeđoj osnovi. Kožica se skida do polovice, a kad se za sušnijeg, sunčanog vremena posuši, dobiva tu i tamo plamenonarančaste mrlje.

Listići bijeli, zatim sve žući, stariji i narančastocrveni, bar djelomično; razdaleki, relativno debeli; silaze manje-više niz stručak. Nježni, djeluju kao vosak pod dodirom prstiju.

Stručak dug i vitak: 3 – 7 (11)/0,5-1 (1,5) cm, nagore postepeno i pomalo širi. Na bijeloj osnovi zlatnožuto, a počesto i karminnarančasto nahukan. Također vrlo sluzav, a sluz se u najdebljem sloju okupi oko zone prstena i ispod nje. Nikad nije šupalj.

Meso bijelo ili žuto, zlatno pod kožicom; tanko i malo elastično u klobuku. Blagog okusa i bez mirisa.

Otrusina bijela.

Stanište. Kraj svih vrst borova, osobito obilno u mlađim, rjeđim i sunčanijim sastojinama u travi. I u borovima miješanim šumama. U brojnim kolonijama, ponekad na stotine komada na dvadesetak kv. metara. Iako sitnija vrsta, začas, dakle, može napuniti korpu.

Rasprostranjenost. U svim našim predjelima, i na planinama i u nizinima, i po otocima i uz obalu.

Doba javljanja. Desetak dana poslije prvog mraza (X), XI – XII, na moru i I, II.

Način pripravljanja. Ova vrsta veoma nježnog mesa što se u ustima naprosto topi, najprikladnija je za juhu i pirjanje, recepti **1** i **2**, no odlična je i po 3, 9 i 11.





Ostala narodna imena:

Zmrzalka, pozna polževka – Hygrophore à lamelles jaunes (fr.) – Frostschneckling (nj.) – Pine-wood Hygrophorus (engl.).

13 PROSINAC – SVIBANJ
DECEMBAR – MAJ

RUJNI PEHAR

Sarcoscypha coccinea (Fr.) Lambotte

KLJUČ

1. **Crvena šalica na bijelom stručku**
2. **Plodnica s gornje strane šalice, u udubini**
3. **Raste na otpalim grančicama, upola ukopanim u zemlju**
4. **Raste pretežno u proljeće**



OPIS

Klobuk, koji se u ovom slučaju zove **apotecij,** mjeri 2–6 cm u širinu, i 0,5–2,5 u visinu. Ima oblik kupice ili čašice za liker, osobito zajedno sa stručkom. U nutrini, gdje je smještena **plodnica,** žarko je crvene boje, kao rubin, svježa krv, ruž za usne ili škrlet. Prilično udubljena te nas može za kišnih dana ponuditi i pićem. Rubovi su joj prema unutra uvrnuti. Crvenilo joj je uvijek raskošno i gotovo treptavo zračeće. Vanjska strana je bijela od gustih dlačica, odnosno zrnaca, krupnijih uz dno – no i pod tom bijelom podlogom unutarnje crvenilo se više-manje probija, osobito ako je gljiva promočena. Kad se osuši, raspucava se crvena površina linearno te se ispod nje vidi bijelo meso.

Stručak 1–4 (7)/0,3–0,7 cm, istobojan, no također obrastao vrlo kratkim bijelim i poleglim dlačicama. Nagore se širi, jer postepeno prelazi u klobuk.

Meso bijelo, voštano, elastično i malo žilavo, slatko i bez mirisa.

Otrusina bijela, izlijeće u oblacima iz nutrine čašice.

Stanište. Raste isključivo na u zemlju ukopanim grančicama, maksimalno 8 cm debelim, radije na tanjim, osobito od johe (jalše) i bagrema, no i lipe, lijeske, gloga, pa i kupine – većinom po više primjeraka na istoj grančici.



Zatičemo je i pokraj snijega koji kopni.

Rasprostranjenost. Dok je u inozemstvu rijetka, u nas je vrlo česta, a u nekim predjelima čak i masovna, osobito po vanjskim rubovima šume, gdje prevladava bagrem ili lijeska, ili uz potoke, gdje ima johe. Posvuda, ali možda nigdje toliko koliko u najširoj okolici Zagreba.

Doba javljanja. Iznimno u kasnu jesen, često za toplijih zima, redovito u proljeće, i to nadmorskim redom kako se topi snijeg.

Način pripravljanja: 2, 5, **10,** 11. Tko voli da se malo pozabavi grickanjem i konzistentnijim zalogajem, uživat će u ovoj gljivi osobito ako je prethodno skuha i začini kao salatu. Svoju divnu boju zadržava u potpunosti i kad se skuha, pa se može njome garnirati pladanj salate uokolo, onako kako to radimo sa zelenom salatom ili rotkvicama. Inače služi i kao ukras: grančice na kojima su izrasle, ukopaju se u lonac sa zemljom do dna njihovog stručka te ako se zemlja redovito vlaži, mogu se održati i do mjesec dana. — Donji dio stručka je prežilav za jelo. Okus skuhanih šalica je izrazito sladak, poput šećera.

Ostala narodna imena

Škrlatna čašica* — *Pezize ecarlate (fr.)* — *Zinnoberroter Kelchbecherling (njem.).

14 OŽUJAK – SVIBANJ
MART – MAJ

ŽILASTA TAVICA

Disciotis venosa (Pers.) Boudier

KLJUČ

1. Cijela gljiva kao šalica, tanjur ili tava što izravno ili s kržljavim stručkom na zemlji leži
2. U udubini smeđa, izvana prljavo bijela
3. Gljiva veća od 5 cm
4. Svježe meso miriše jako na klor.





OPIS

Apotecij, gornji dio gljive s donje strane se u centru sužava kratko, u nešto nalik na stručak.

Širok je 5-15 cm, a visok samo do 2 cm. Ponekad se ova tavica izvrne, tako da poprimi oblik okruglaste ploče ili čak, malo ispupčena, klobuka nalik na druge. Rubovi su pretežno uvrnuti, ali se i isprave kod nekih, osobito starijih primjeraka, te postanu valoviti. Iznutra, tavica je somotne površine (himenijalni sloj), žilasta ili bubuljičava; tek iznikla, može biti i iznutra bijela, no ubrzo žućkastosmeđa, pa sve tamnija, crvenkasto do čokoladnosmeđa. Izvana je bjeličasta, provodnjena i stara postaje sivkasto oker ili čak i smeđa. Površina vanjskog sloja je sitno zrnata.

Stručak samo iznimno viši od 1 cm, obično ni toliko, a ponekad se jedva može i nazrijeti; debeo do 2 cm u gornjem dijelu, gdje prelazi u »klobuk«. Kako je i kad je duži sav ukopan, cijela tavica uvijek poliježe po zemlji. Bijel je i žljebast, pun ili komorasto šupalj (ne kontinuirano). Žlijebovi čine uzdignute dijelove nalik žilama, otud ime gljivi.

Meso bijelo ili, provodnjeno, smeđasto, vrlo lomljivo, voštane strukture. Ima jak i karakterističan vonj na klor, odnosno žavelsku vodu. Zanimljivo je da taj neugodan miris smjesta iščezava čim se tavica baci u tavu te kuhanjem poprima novi, iz osnova drugačiji, na smrčka i vrganja istodobno.

Otrusina bijela, zapravo bezbojna, diže se kao dimni signali, u navratima, čim gljivu uzmemo u ruku ili je sa sje-



novitog mjesta pomaknemo na sunce.

Stanište. U parkovima, duž tekućica, po obalama gdje ima pijeska, često čak i na šljunkovitom tlu, rado na glinenom, po usjecima putova i krčevinama — iako nije mikorizom vezana uz korijenje drveća, u blizini mora biti bar nekakvo drvo (radi hlada?), tako da je često teško zapazimo pod lišćem. U većim grupama, svake godine malo dalje od prošlogodišnjeg lokaliteta. Gotovo redovito zajedno sa smrčcima i tamo gdje uspijeva podbjel.

Rasprostranjenost. U sjevernim i zapadnim dijelovima Jugoslavije, tamo gdje hoće — nije rijetka, gdje neće — nema je ni za lijeka. Uz Savu, Dravu i Dunav, cijelim njihovim dužinama toka, možda je najmasovnija.

Doba javljanja: (II) III-V.

Način pripravljanja. Jedna od najukusnijih gljiva uopće, najbolja ako se lagano pirja u vlastitom soku dok se ne zgusne, odlična i za sosove. Recepti: 1, **2**, 3, **9.**

Napomena. Na drugoj slici vidi se primjerak koji je i odozgo toliko žilasto nabran da to sliči na reljefnu mrežicu. On pripada jednoj formi žilaste tavice koja se znanstveno zove **reticulata** (»mrežasta«). Jednako ukusna.

Ostala narodna imena:

Žilnata čašica (ponvica) Pezize veinée (fr.) — Morchelbecherling (njem.).

15 OŽUJAK – LIPANJ
MART – JUNI

ĐURĐEVAČA

Calocybe (Tricholoma) Georgii (gambosa) Fr. ex Clusius

KLJUČ

1. **Listići (lamele) skoro bijeli ili vrlo svijetlokrem, nikada ni ružičaste, ni sive, ni smeđe boje**
2. **Stručak ne nosi ni gore prstena ni dole ovojnice (»čizmice«)**
3. **Meso nije ni lomljivo ni tanko, a miriše jako na brašno**
4. **Gljiva raste u proljeće u travi, u kolonijama koje čine kružne ili polukružne formacije.**

OPIS

Klobuk 4—15 cm, bjeličast, bljedooker, sivkast, sivkastooker, najčešće krem ili kao vrlo svijetla bijela kava; često kapljasto izbušen ili u srednjem dijelu s jarkom u obliku potkove, ponekad tu i malo lila. Sve gornje nijanse toliko su svijetle, da izdaleka djeluje kao bijel. Polusloptast, pa nepravilno izvijugan, uvijek ispupčen, nikad udubljen. Rubovi podvrnuti. Kožica se ne dâ zguliti, puca, jer je vrlo tanka; ali se zato može lako sastrugati (kako se ne bi morao prati). Mnogi klobuci srastu, jer rastu vrlo zbijeni.

Listići, istobojni, još svjetliji, gusti, tanki, uski (samo par milimetara), pred stručkom tvore jarak ili zubac.

Stručak 4—8/1—3, skoro bijel, gol, ponekad vlaknasto iskrzan, uzdužno žljebovit, pun, tvrd.

Meso debelo, tvrdo (čak i kad se skuha), krto, lomljivo i drobivo, za vlažnijeg vremena prugasto-žiličasto tamnije provodnjeno. Okus na svježe krastavce, miris jako na brašno. Čak i micelij miriše na brašno toliko prodorno da se može kroz zemlju osjetiti i odati gdje živi.

Otrusina svijetlokrembijela, nikad ni ružičasta ni smeđa.

Stanište. Uspijeva u poljima s dubokom travom, vrlo rado u voćnjacima, zatim na proplancima, rubovima šume i pod razrijeđenim grmljem, i u parkovima, gradeći svojim brojnim tijelima polukrugove, lùkove, odnosno vrzina kola, potpune krugove, oko kojih je trava tamnije zelena i bujnija, tako da se već i izdalje može odati; istodobno i u pregrštima i kupovima od po nekoliko komada, dok cijeli krug broji i na više desetaka.

Rasprostranjenost. Širom naše zemlje, i u ravnicama (čak i močvarnim) i na planinskim livadama; i jadransko područje. Ipak, čini se malo češćom u sjevernoj polovici naše zemlje, a najmasovnijom u Panonskoj nizini.

Doba javljanja: (III) IV—V (VI), što više, to kasnije.

Način pripravljanja: Pojedinci, osobito Francuzi, koji vole malo tvrđe meso, cijene đurđevaču više od vrganja. No mislim da tako visoku kvalitetu postiže jedino ako se pripravi na roštilju, recept **5.** Inače, odlična je i pržena i pohana, recepti **3** i **4,** malo manje pirjana, 2, i na juhu, 1. Može i 11.

Ostala narodna imena:

Đurđevka, ranka, prusnica, jurjevka — Mousseron vrai (fr.) — Mairitterling (njem.) — St. Georg's Mushroom (eng.) — Maggengo (tal.).



16 SRPANJ – KOLOVOZ
JULI – AUGUST

CRNI VRGANJ

Boletus aereus Bull. ex Fr.

KLJUČ

1. **Kožica klobuka suha i baršunasta (ne glatka), čađavo ili čokoladnosmeđa, skoro crna**
2. **Po stručku smeđa mrežica od vrlo sitnih žilica na smeđastoj (a ne bijeloj) osnovi**
3. **Pore vrlo sitne, kao točkice, i dugo bijele, na koncu riđe**
4. **Javlja se samo za vrućih mjeseci**

OPIS

Klobuk 5 – 15 (20) cm, u mladosti baršunaste površine, u starosti bar u udubinama. Poluloptasto ispupčen, zatim spljošteniji dok skoro ne postane ravan. Pretežno tamnosmeđ, s brončanim, žutim, maslinastim ili ljubičastim primjesama, ali i bez njih; često prošaran svjetlijim tonovima, kao da oker, preko kojega je nanesena sepia, tu i tamo probija. U starijoj dobi često s pukotinama iz kojih izbija bijelo meso.

Cjevčice dugo sivkastobijele, tek potkraj žute pa žutozelene, duge između 1 i 3 cm, oko stručka čine jarak (tu su, naime, kraće). **Pore** istobojne, vrlo sitne, u mladosti čak i začepljene.

Stručak 6 – 10/2 – 4, na »trbuhu« (središnjem dijelu) i do 8 cm, smeđast u tonovima klobuka, no svjetlije, nosi,



bar u gornjoj polovici ili na vrhu, tamnije smeđu finu mrežicu; inače gladak, pun.

Meso bijelo, i pod kožicom; debelo, jedro i čvrsto, tvrđe nego kod drugih vrganja i mnogo rjeđe crvljivo. Okus na orahe, miris, osobito pri sušenju, vrlo fin.

Otrusina smeđemaslinasta.

Stanište. Crni vrganj je vezan za listopadno drveće, u prvom redu hrastove, zatim kestene i, ponekad, bukve. Voli toplije zone i sunčana mjesta, osobito na krečnjaku. Tako, ako je na većoj visini, tad bira isključivo jugu okrenutu stranu.

Rasprostranjenost. U svim našim republikama, ako zateče gornje uvjete. Možda najviše u Hercegovini, no obilato i u nizijskoj Hrvatskoj, Vojvodini i Srbiji. Uspijeva i na moru pored crnike (Quercus ilex).

Doba javljanja. Na moru i u Hercegovini već od V pa do X (XI) – inače samo u ljeto, prvenstveno u VII.

Način pripravljanja. Crnoga mnogi više cijene od drugih vrganja, jer gotovo nikad nije toliko crvljiv, a kad se skuha, meso mu nije sluzavo; k tomu, čini se, i po aromi je za nijansu bolji. Recepti: 1, **2**, 4, 7, **8**, 10, 11, **12**.

Ostala narodna imena:
Ljetni vrganj, ajdovec, črni jurček, črni goban – Tête de nègre (fr.) – Bronzeröhrling (njem.) – Brisa mora (tal.)



NAJČEŠĆE PREDRASUDE U VEZI S GLJIVAMA

U vezi s gljivama velik je broj predrasuda i krivih predodžaba. Jedna od njih je da su sve gljive – osim dvadesetak jestivih – otrovne, a među otrovnima gotovo sve za život opasne. Stvarno stanje je gotovo sasvim suprotno. Kad sve saberemo, vidjet ćemo da među svim vrstama gljiva otrovnih nema ni dva posto.

U našoj zemlji ima oko 4000 viših gljiva, tj. onih koje se mogu vidjeti golim okom. Među njima je ogromna većina, gotovo četiri petine, nejestivih, ali i neotrovnih vrsta. One se ne mogu konzumirati iz jednog ili istodobno više slijedećih razloga: ili su pretvrde i neprobavljive ili su preljute, odnosno lošeg ukusa, ili su presitne, odnosno neugledne da bi ih se isplatilo skupljati.

Oko 20 posto, što znači oko 800 vrsta gljiva, jestivo je. Od njih možemo stotinu vrsta uvrstiti u prvu klasu, 150 u drugu, ostale u treću i četvrtu.

Kod nas raste 70 otrovnih vrsta. Među njima su 24 smrtonosne (o njima, osim o dvije, pisali smo posebno; u ovom Kalendaru se ukazuje na brojeve »Vikenda«), šest vrsta su teže otrovne i one mogu samo iznimno, tj. kod djece, staraca ili bolesnika, izazvati koban ishod, 25 vrsta su lakše otrovne i nisu opasne za život. Ovom broju mogli bismo dodati još 15 vrsta koje su otrovne samo sirove, a inače čak odlične za jelo. Sve to zajedno čini brojku 70.

Među otrovnima samo mali broj vrsta je raširen i čest, većina vrsta je rijetka, pa i vrlo rijetka. Najgora je stvar što je među češćima i najopasnija – zelena pupavka, Amanita phalloides.

Postoji, dakako, i pedesetak tzv. »sumnjivih vrsta«, koje još nitko nije kušao i za koje u literaturi piše »vrijednost nepoznata«. Njih se treba čuvati koliko i onih za koje je utvrđeno da su otrovne, premda će se vjerojatno i za većinu takvih utvrditi da nisu otrovne.

Što se mogućnosti prepoznavanja otrovnih gljiva i njihova razlikovanja od jestivih tiče, treba odmah kategorički reći da nema nikakvog univerzalnog ključa i nikakvog općeg znaka po kojem bi se sve otrovne vrste mogle svesti na zajednički nazivnik. Jedino što se može i što, istina, stoji više truda, to je da se svaka otrovna i sumnjiva vrsta posebno upozna.

U ovom pogledu postoji sila predrasuda: mnoge od njih uzele su i mnogo živo-

Nastavak na str. 37

17 LIPANJ – RUJAN
JUNI – SEPTEMBAR

GOLUBAČA

Russula virescens Fr. ex Schaeff.

KLJUČ

1. Oko stručka nema ni prstena ni prizemnu ovojnicu
2. Površina klobuka suha, raspucava se u polja zelene boje, tako da djeluje kao krastava.
3. Meso kruto, suho i drobivo.
4. Listići bjeličasti, odozdo gledani reflektiraju se kod starijih i mao roza.



OPIS

Klobuk 6-15 cm, u mladosti skoro poluloptast ili čak i kao dvije trećine lopte, tako da mu se rubovi skoro spajaju sa stručkom, zatim dugo vremena jastučast, na kraju u sredini i malo udubljen; i mladi primjerci mogu na tjemenu imati manju rupicu. Osnovna boja je poput trave koja se počinje sušiti; toj boji mogu pristupiti, a ponekad je i sasvim zamijeniti, jači oker ili smeđi tonovi, a nerijetko i cijela površina izblijedi skoro do bijeloga. Kožica se tu i tamo raspucava na manje ili krupnije odjelite površine – pahuljice, ljuspice, zrnca, krpice, krljušti – koje mogu biti u gornjim bojama. Rubovi su tupi, kod starijih ponekad i linearno urezani, a kožica se može sama od sebe povući od ruba.

Listići blijedokrembjeličasti, ne baš gusti, lomljivi i drobivi. Ponekad se račvaju.

Stručak 3-8/2-4 (5), valjkast ili s oba kraja sužen; bijel, gol, tvrd i pun. Kad je mlad, duži je nego što je klobuk širok, kad odraste, obratno.

Meso bijelo, tvrdo i vrlo kruto, djeluje suho i zrnato, pod prstima se mrvi, slatkastog mirisa i ugodnog okusa na lješnjake.

Otrusina bijela s lakom krem primjesom.

Stanište. Kraj hrastova, bukava, breza i jela, rado u travi, a na krčevinama najmasovnija. I u nizinskom, i u brdskom, i u planinskom pojasu.

Rasprostranjenost. Širom naše zemlje, osim u Dalmaciji i na Crnogorskom primorju.

Doba javljanja: VI-IX (X).

Način pripravljanja: 1, 2, **3**, 4, **5**, 6, 7, **10**, **11**. Može se jesti i sirova.

Ostala narodna imena: zeka, blavijenka, golobača, krasotica – Palomet (fr.) – Grünschuppiger Täubling (njem.) – Greenish Russula (eng.) – Verdone (tal.) – Cualba llora (šp.).

NAJČEŠĆE PREDRASUDE U VEZI S GLJIVAMA

Nastavak sa str. 35

ta. Među njima navedimo najčešća i najpogubnija pogrešna vjerovanja:

1. da su otrovne gljive one koje mijenjaju boju na dodir ili na presjeku. Istina je, međutim, da ima i jestivih koje mijenjaju boju, ali i, što je važnije, otrovnih pa čak i smrtonosnih koje boju ne mijenjaju nimalo.

2. da sok otrovnih gljiva pri kuhanju potamni srebrnu žlicu ili novčić. Istina je da ima dosta otrovnih gljiva koje to ne čine i, obratno, jestivih koje se tako ponašaju. Najopasnija od svih, zelena pupavka npr., ne mijenja boju ni sama ni na srebru.

3. da su otrovne one koje su živih boja, osobito crvenih. Činjenica je, međutim, da boja nije nikakav znak za otrovnost, da, recimo, mnogo više otrovnih gljiva ima bijelu boju nego crvenu; gotovo u svim bojama ima i otrovnih i jestivih vrsta.

4. da ni životinje ne jedu otrovne gljive. Opasna predrasuda: ima nekih životinja koje su imune na neke otrovne gljive, a ljudi nisu (kao i obratno), pa čak i zelenu pupavku jedu puževi i zečevi bez ikakvih posljedica. Dakle, kad vidimo tragove zubića ili od puževa oglodane gljive, to nas ne smije zavesti.

5. da se i najotrovnije gljive mogu učiniti jestivima ako se više puta prokuhaju, odbacujući im sok. To u nekim slučajevima »pali«, ali u drugima ne: zelenu pupavku nikakav postupak ne može osloboditi otrova.

6. da otrovnih gljiva ima samo u jesen. Netočno, jer već u proljeće ima nekoliko otrovnih vrsta, a da ne govorimo o ljetu. Na moru ih ima i zimi.

Nikakvog, dakle, nema ni načina ni znaka po kojem bi se sve otrovne gljive mogle unaprijed kao takve prepoznati niti ima ikakve procedure kojom bismo sve otrovne vrste bez izuzetka mogli pretvoriti u neopasne. Ako nijedna druga, fatalna iznimka će uvijek biti zelena pupavka i njene bijele srodnice.

Koristi jedino: svaku otrovnu i »sumnjivu« vrstu dobro upoznati putem dobrih slika i detaljnih stručnih opisa. Ne svoditi svoj nađeni primjerak na najsličniju vrstu – ako se ne slaže jedan jedini podatak između njih dvadeset – ne riskirati. Pogotovo, ne oslanjati se samo na slike, jer, bez obzira na to što one većinom nisu savršene, mnogi podaci često i ključni, ne mogu se vidjeti. Zato su temeljiti opisi oš značajniji. Početnik najbolje neka ne dira cijele rodove – kao što su cjepače (Inocybe), koprenke (Cortinarii) il povojnjače (Amanitae) – u kojima ima puno otrovnih ili sumnjivih vrsta. Svaki solidni priručnik upozorit će čitaoca na sve te podozrive vrste, podrodove i rodove.

RECEPTI

1. Juha od gljiva

U juhu idu gotovo sve vrste gljiva, a najbolje je, a to važi i za druge načine pripravljanja, kad se pomiješa što više vrsta. Najbolja juha koju sam ikad jeo, sastoji se od 18 vrsta.

250 g gljiva, 2 jušne žlice maslaca, 2 jušne žlice brašna, pola glavice crvenog luka i nešto manje bijelog, 1 režanj limuna, 1/2 šalice kiselog vrhnja i 2 – 3 žumanca.

Maslac rastopiti, izmiješati ga s brašnom, dopuniti vode, (ili, još bolje, mesnog soka) da to prekrije i na tihoj vatri kuhati 5 – 7 minuta. Na drugu stranu očišćene i isjeckane gljive pirjati 5 minuta na zapršci s lukom i limunovim sokom, zatim ih prebaciti u tekućinu, vrhnje zamiješati sa žumanjcima i umutiti juhu. Na kraju dodati sol.

2. Gljive na gulaš (pirjane)

Gotovo isto što i za juhu, samo se manje dodaje vode, izostaju jaja, a u zapršku se stavi i mljevena paprika.

Najbolje je da se gljive dinstaju u vlastitom soku, pa ako se zgusnu prije 20 minuta kuhanja, dodati tek toliko vode da ne zagore.

3. Pržene gljive

Kod nas se gljive gotovo nikad ne prže. A ima ih koje ni na jedan drugi način nisu toliko dobre. Važno je da se maslac ili ulje veoma jako ugriju, tako da se oko vanjskog sloja stvori kora, ona će sačuvati i sočnost i arome gljive, i ujedno spriječiti da se previše napiju masnoće. Tek pošto se skinu s vatre, posoliti i pobiberiti.

4. Panirane (pohane) gljive

Gljive dobre za prženje mogu se i kao bečka šnicla uvaljati u mrvice i jaja, što igra također ulogu kore. Režu se uzdužno na režnje od po 1 cm debljine, umoče u jaja pa zatim mrvice od kore bijelog kruha i u vreloj masti prže s obje strane. Garniraju se komadima limuna, rajčicom i zelenom salatom, i na kraju pospu kaparima i peršunom.

5. Gljive na roštilju (gradelama)

Nezaboravni je okus i aroma nekih gljiva na roštilju, u prvom redu smrčaka, rujnica, đurđevačka, jablanovače, pa i mladih vrganja. Treba nauljiti rešetke i s vremena na vrijeme perkom premazivati uljem cijele šešire i stručke sa strane. Prethodno se mogu poprskati i konjakom, a kad su sa svih strana lijepo zarumene, posuti solju i biberom ili solju i paprikom.

6. Gljive na ražnju (pastirski način)

Na ražanj (štapiće) nataknu se naizmjenično kriške gljiva, slanine, luka ili rajčice tako da uz svaku krišku gljive stoji obavezno i komad slanine, jer slanina ne samo da izvlači ljutinu nego i ravnomjerno zamašćuje gljivu i priječi da se sasuši.

7. Gljive na šumarski način

Samo deblji šeširi različitih gljiva stavljaju se na maslacem premazanu formu u pećnicu i preliju rastopljeni maslacem. Pred kraj se posole, pobibere, a izvađene pospu i začinskim svježim travama.

8. Gljive pečene u glini i pepelu (način Pueblo Indijanaca)

Narod Pueblo iz Južne Amerike zna za oko 6000 recepata za gljive. Oni, npr. jednu vrstu svog vrganja, Boletus Loyo, uvijaju u aromatično lišće nekih biljaka. Zatim ih motaju u koru drveta, iskopaju jamu u zemlji stave paket u nju i pokriju vrelim kamenjem. Tako gljive, samo na vrelini i u vlastitim parama, bez neposredne vatre, mogu razviti i sačuvati svoje specifična mirise. U nedostatku tih južno-američkih trava, očišćene gljive možemo poprskati armanjakom, likerom maraskino ili prošekom te pustiti jedno vrijeme. Zatim se obložе mentom ili metvicom, i uviju u srebrne folije. Preko toga se oblijepe glinom i 30 minuta peku u užarenom pepelu. Tek kad se slojevi skinu, pospu se solju i paprikom.

9. Omlet (a la Audry Hapburn)

Za omlet su pogodne gljive intenzivnog mirisa, kao npr. trubače ili smrčci. Na 300 g gljiva potrebno je 125 g maslaca, 125 g masnog sira, 8 jaja, 2 žličice parmezana i šalica vrhnja, par kapi bijelog vina te malo soli i bibera. Očišćene i vrlo sitno isjeckane gljive pirjati u maslacu, vinu i vrhnju 5 – 7 minuta. Jaja istući, pobiberiti, posoliti i ispržiti na maslacu u vreloj tavi. Ispuniti gljivama, prevući omlete slojem tučenog vrhnja, obložiti s nekoliko krišaka sira, zatim još ostatak vrhnja staviti povrh i posuti parmezanom. Staviti u pećnicu dok se ne uhvati kora.

10. Salata od gljiva

Za salatu pogodne su samo vrste tvrdog mesa. I ovdje je dobro miješati više vrsta. Isjeckane gljive bace se u kipuću vodu i kuhaju bez ikakvog dodatka 25 minuta. Ocijede se i ostave da se potpuno ohlade. Tada se začine kao i zelena salata: solju, limunovim sokom i uljem. Isto se mogu prirediti i gljive koje su dobre sirove. Isti način bez kuhanja.

11. Uoctene gljive

Vrste dobre za salatu i za siliranje dobre su i za kiseljenje u staklenkama, također za zimnicu. Evo jednog od više načina. Gljive ne sitniti, osim krupne na krupne komade. Kuhati ih najprije u vodi 10 – 15 minuta. Iscijediti i još 5 minuta kuhati u marinadi od 2/3 vinskog octa 1/3 l vode, u koje smo stavili malo soli i malo šećera, 1 glavicu crvenog luka, lovorov list, pola limuna, par zrna bibera, 3 karanfilića i po želji estragona. Gljive se ponovo ocijede i stave u sterilizirane staklenke. Zatim se marinada još jednom prokuha, ohladi i prelije preko gljiva. Steklenik se hermetički zatvori.

12. Sasušene gljive

Gljive ne prati, nego nožem očistiti, izrezati na kriške od otprilike 1 cm debljine, staviti u mrežice i sušiti na suncu, zraku ili kraj štednjaka. (Kad u vrlo vlažnom periodu gljive treba naglije sušiti, najbolji su kaloriferi i grijalice s otvorenim žicama). Gljive treba postaviti na metar daljine. Temperatura ne smije prelaziti 40 supnjeva. Kad se drobe pod prstima, tek tada su dovoljno suhe. Treba ih pohraniti u hermetički zatvorenoj posudi. Najbolje staklenoj. Dobro sušene, mogu se u avanu stucati u prah te u tom obliku dodavati kao začin svakom drugom jelu. Prije upotrebe suhe gljive močiti 5 do 6 sati.

GLJIVARSKI VIKEND
Posebno izdanje
Proljeće/Ljeto
Cijena 40 dinara

Redakcija »Vikend«,
41000 Zagreb
Avenija bratstva i jedinstva 4/XIV

Glavni i odgovorni urednik
Miljenko SRDIĆ

Tekst i slike:
IVAN FOCHT

Izdavač SOUR »Vjesnik« OOUR IRI,
Tisak: RO štamparske djelatnosti »Vjesnik« Zagreb

Grafička redakcija:
Marijan ZUPAN
Zlatko VRABEC

Naslovna stranica:
Zlatko VRABEC



SVIJETLI SMRČAK

Morchella esculenta Pers. ex St. Amans

Teško je međusobno razlikovati vrste smrčaka, ali to za sladokusca ništa ne znači, jer, prvo, svi smrčci su vrhunska delikatesa i, drugo, lako je utvrditi da li se radi o jednom smrčku. Naime, svim vrstama smrčaka — pa bili oni ma koje boje, bili okrugli, šiljati ili jajoliki — svojstveno je da po cijeloj svojoj »glavi« nose mrežu unakrsnih i uzdignutih rebara između kojih nastaju jamice, tako se doimlju poput pčelinjeg saća.

Na slikama je prikazan svijetli smrčak, širom Jugoslavije najzastupljeniji. Usprkos našem imenu, u mladosti je u jamicama skoro crn, a samo su mu rebra bijela (slika gore). Tek kad poraste, postaje uistinu svijetao, žućkast (slika dolje).

